

## **SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS ISO 22000:2005 HACCP EN LA ISO 22000:2005**

La norma ISO 22000:2005 especifica los requerimientos para un sistema de gestión de seguridad o inocuidad de los alimentos, donde la organización, en la cadena alimentaria, necesita demostrar su capacidad para controlar los peligros de inocuidad de alimentos y asegurar que el alimento es inocuo al momento del consumo humano.

Se aplica a todas las organizaciones, independientemente de su tamaño, que estén involucradas en algún aspecto de la cadena alimentaria y deseen implementar un sistema que proporcione productos inocuos de manera consistente. Esto significa que el cumplimiento de los requerimientos de la norma ISO 22000:2005 puede lograrse por medio de la aplicación de recursos internos o externos.

La norma ISO 22000:2005 especifica los requerimientos para asegurar que la organización sea capaz de:

- Planear, implementar, operar, mantener y actualizar su sistema de gestión de inocuidad alimentaria con el propósito de que, de acuerdo con el uso intencionado, sea inocua para el consumidor.
- Demostrar el cumplimiento de los requerimientos aplicables, estatutarios y reglamentarios de inocuidad alimentaria.
- Evaluar, calificar y demostrar conformidad con los requerimientos del cliente, en relación con la inocuidad con la finalidad de garantizar su satisfacción.
- Comunicar de manera efectiva los problemas de inocuidad a los proveedores, clientes y partes interesadas que tienen relevancia en la cadena alimentaria.
- Asegurar que la organización esté alineada a su política de inocuidad alimentaria establecida.
- Demostrar tal conformidad a las partes interesadas.
- Buscar la certificación de su sistema de gestión de inocuidad alimentaria por parte de una organización externa; hacer una autoevaluación o auto declaración sobre su conformidad con la norma ISO22000:2005.

El objetivo de la norma es:

- Demostrar y proporcionar evidencias de la capacidad para identificar y controlar peligros relacionados con la inocuidad de los alimentos.
- Cumplir con los requisitos reglamentarios y evitar sanciones tanto de las autoridades como de los clientes.
- Incorporar en un solo sistema la gestión de calidad e inocuidad de los alimentos.

Los componentes fundamentales de la norma ISO 22000 son los siguientes:

- Buenas Prácticas de Higiene (BPH).
- Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).
- Implementación del Sistema de Gestión de Calidad, con base en los requerimientos del cliente o consumidor; teniendo en cuenta elementos comunes a la norma ISO 9001.

## **HACCP**

Los componentes del sistema HACCP son los siguientes:

- Etapas previas:
  - Formación del Equipo HACCP.
  - Descripción del Producto.
  - Definición del Uso del Producto.
  - Elaboración del Diagrama de Proceso.
  - Verificación in situ del Diagrama de Proceso.
- Los prerrequisitos HACCP certificables son los siguientes:
  - Procedimientos de Operación Estándar de sanitización.
  - Buenas Prácticas de Manufactura.
  - Programa de Control de Plagas.
  - Programa de Control de Químicos.
  - Programa de manejo de Quejas de Clientes y Consumidores.
  - Rastreo y Retiro de Producto del mercado.
- Los 7 principios del HACCP son los siguientes:
  - Análisis de Peligros.
  - Determinación de los Puntos Críticos de Control – PCC.
  - Establecimiento de límites críticos para cada PCC.
  - Establecimiento de un sistema de vigilancia de control de los PCC.
  - Establecimiento de las medidas correctivas.
  - Establecimiento de medidas de verificación.
  - Establecimiento de un sistema de documentación y registro



La certificación HACCP, es el siguiente paso después de certificarse en Prerrequisitos y consiste en identificarlos Puntos Críticos y controlar los a través de la aplicación de la norma o normas respectivas requeridas por el Organismo Certificador.

Se puede trabajar en HACCP antes o después de una certificación ISO 9001:2008, aunque se recomienda después de ésta debido a que varios procedimientos de la norma ISO son requeridos, como es el caso de: retiro de producto, trazabilidad, Manual de Calidad, etc.

El ISO 9001 es una Norma Internacional que establece los requisitos de Sistemas para la Gestión de la Calidad. En el párrafo 1.1., inciso a de la norma, se establece que la organización necesita demostrar su capacidad para proporcionar de forma coherente productos que satisfagan los requisitos del cliente y los reglamentarios aplicables (NOM-120 para empresas de alimentos, NOM-059 para empresas farmacéuticas).

La estrategia de implantación de la norma ISO 22000 que se sugiere es la siguiente:

- Cumplir con los reglamentos y la normatividad aplicada al sector alimenticio (NOM y NMX).
- Establecer un sistema de orden y limpieza (5S's).
- Establecer el programa de sanitización (POES).
- Establecer el programa de buenas prácticas de higiene (BPH).
- Establecer el sistema requerido para obtener el distintivo "H".
- Establecer el sistema de control HACCP.
- Complementar lo necesario para alcanzar la certificación en la norma ISO 22000, tal como:
  - Auditoría de diagnóstico.
  - Análisis de resultados y plan de acción.
  - Elaboración del Plan Maestro ISO 22000.
  - Programa de Capacitación (cursos y talleres).
  - Gestión de financiamiento PAC - STPS.
  - Aplicación de cédulas de verificación en campo.
  - Medición de la efectividad de la capacitación.
  - Análisis de resultados y plan de acción.